STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 25702
20 mei 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA (FAVA FENEOU)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 164 van 5 mei 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 5 juli 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 164/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„ΦΑΒΑ ΦΕΝΕΟΥ” (FAVA FENEOU)

EU-nr.: EL-PGI-0005-01339 – 26.5.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Φάβα Φενεού” (Fava Feneou)

2. Lidstaat of derde land

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Φάβα Φενεού” is een eetbare peulvrucht van de variëteit *Lathyrus sativus* L., waarvan de zaden worden geoogst en de zaadlobben gedroogd, gedopt en fijngemalen worden geconsumeerd. Door de zaden fijn te malen of te garen tot een dikke puree wordt het culinaire gerecht „Φάβα” verkregen.
De zaden hebben de volgende fysieke kenmerken: geelachtige kleur, zeer geringe omvang – 1000 zaden wegen niet meer dan 150 g –, onregelmatige, ietwat hoekige vorm, kleine diameter (4–7 mm) en laag percentage gebroken zaadlobben (1–5%). De vochtigheidsgraad bedraagt ten hoogste 13%.
De chemische kenmerken van de „Φάβα Φενεού” zijn als volgt:
– hoog eiwitgehalte (ten minste 24%);
– hoog koolhydraatgehalte (44–60%), en
– hoog gehalte aan (plantaardige) voedingsvezels (12–25%).
Dankzij deze kenmerken is de „Φάβα Φενεού” zeer voedzaam.



3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen van het productieproces, van het telen (voorbereiden van de bodem, zaaien, irrigeren, bemesten, onkruidbestrijding, gewasbescherming) tot het oogsten en drogen van het product en het verzamelen van zaaizaad voor het volgende jaar, moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De verpakking moet zijn voorzien van de vermelding „Φάβα Φενεού” BGA en van de door de nationale en EU-wetgeving voorgeschreven aanduidingen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied waar de „Φάβα Φενεού” wordt geproduceerd, omvat de deelgemeenten Feneos en Stymfalia van de gemeente Sikyona in de prefectuur Korinthe (regio Peloponnesos).

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Bodem

De bodems kenmerken zich door een gemiddelde textuur van zand tot zandleem met een groot waterretentievermogen. Het zijn veelal minerale bodems die voldoende rijk zijn aan organische stoffen. Ze bevatten voldoende nitraatstikstof, magnesium en fosfor, en weinig tot vrijwel geen kalium. Verder is het calciumgehalte toereikend voor een goede ontwikkeling van de plant, de doppen en de zaden. De grond is veelal enigszins zuur (pH < 7), en het zoutgehalte (elektrisch geleidingsvermogen) levert geen problemen op voor de teelt. De gronden van Feneos waarop de „Φάβα Φενεού” wordt verbouwd, is de bedding van het voormalige Doxameer in de buurt van Feneos. Dit was een natuurlijk meer en de grond heeft zijn vochtigheid behouden. De gronden rond het Stymfaliameer zijn een vruchtbare vlakte die door het meer wordt geïrrigeerd. Deze combinatie van met het gebied verband houdende factoren levert gunstige omstandigheden op voor de teelt van het product.

Klimaat

De „Φάβα Φενεού” wordt voornamelijk op de hoogvlakten van Feneos en Stymfalia geteeld. De hoogvlakte van Feneos wordt beschut door de bergen Helmos (Dourdouvana, Killini en Oliyirtos) en Saïtas en profiteert van de aanwezigheid van het kunstmatige Doxameer; de hoogvlakte van Stymfalia wordt omringd door de bergen Oliyirtos en Killini en beschikt over een natuurlijk meer, het Stymfaliameer. Dit zijn ideale geomorfologische en klimatologische omstandigheden voor de teelt van een uiterst voedzaam kwaliteitsproduct.
Over het algemeen heeft het gebied een continentaal klimaat, met koude winters en hete zomers. Door de hoge mate van bebossing van de bergmassieven rond de hoogvlakten van Feneos en Stymfalia is het klimaat hier echter milder, met nattere winters en koelere zomers. Verder draagt de aanwezigheid van het kunstmatige Doxameer in de buurt van Feneos en het natuurlijke Stymfaliameer bij tot milder weer in de lente.
Het microklimaat in het gebied heeft enkele specifieke kenmerken die bevorderlijk zijn voor een optimale ontwikkeling van het gewas:

- een gemiddelde hoogste en laagste maandtemperatuur van 28,8 °C, respectievelijk 0,6 °C en een gemiddelde jaartemperatuur van 12,8 °C;
- een jaarlijkse neerslaghoeveelheid van 600 mm;
- een laag maandelijks neerslaggemiddelde (5,3-9,4 mm) in de zomermaanden;



– een gemiddeld aantal uren zonneschijn in de zomermaanden dat varieert van 346,6 tot 337,3 uur.

Menselijke factoren

De mens speelt een cruciale rol bij het waarborgen van de kwaliteit van het product „Φάβα Φενεού”. Doordat op de boerenbedrijven door gezinsleden wordt meegewerkt, met name voor de productie van de „Φάβα Φενεού”, zijn de teelttechnieken in de loop der tijd onveranderd gebleven.
Verder weten de producenten exact het moment te bepalen waarop de doppen klaar zijn om te worden geoogst (kenmerkende geelbruine kleur), en dat moment is bepalend voor het hoge gehalte aan voedingsstoffen van de zaden waaraan de „Φάβα Φενεού” zijn hoge voedingswaarde te danken heeft.
Tot slot zijn de kennis en ervaring van de producenten wat betreft de selectie van zaaizaden voor het volgende jaar – visuele herkenning van fenotypische kenmerken – bepalend voor de kracht en levensvatbaarheid van de zaden en dus voor de productie in het volgende jaar van gezonde, uniforme en sterke planten.

Specificiteit van het product

De „Φάβα Φενεού” wordt sinds het einde van de 19e eeuw ononderbroken verbouwd in de streek. Dat dit gewas al zo lang wordt verbouwd, hangt samen met de fysieke kenmerken ervan (kleine, gelige zaden die er goed uitzien en hooguit 13% vocht bevatten), maar vooral met de zeer hoge voedingswaarde; het product is rijk aan eiwitten, koolhydraten en voedingsvezels.
Beschrijving van het verband tussen de kwaliteit van het product en het afgebakende geografische gebied
De bodem- en klimaatgesteldheid in de Feneosstreek, de unieke natuurlijke omgeving, het behoud van de traditionele wijze van telen – die al tientallen jaren nauwelijks is veranderd – en de knowhow en ervaring van de lokale producenten zijn rechtstreeks bepalend voor het hoge gehalte aan eiwitten, koolhydraten en plantaardige (voedings)vezels, het kenmerk dat de „Φάβα Φενεού” tot een uiterst voedzaam product voor de mens maakt.
De „Φάβα Φενεού” is optimaal aangepast aan de bodem- en klimaatomstandigheden van het gebied. De combinatie van goed gedraineerde, enigszins zure tot neutrale grond (pH < 7) met een gemiddelde textuur en voldoende organische stoffen en relatief milde, natte winters zonder late vorst en koele zomers, is van cruciale betekenis voor de kwaliteit van het gewas en maakt het mogelijk een product van superieure kwaliteit te verkrijgen. Aan deze omstandigheden dankt de „Φάβα Φενεού” zijn kenmerkende hoge gehalte aan eiwitten, koolhydraten en plantaardige vezels.
Ook de bijzondere, unieke natuurlijke omgeving, met de bergen die de twee hoogvlakten begrenzen en beschermen – het massief van de Helmos (Dourdouvana, Killini en Oliyirtos) en de Saïtas voor de Feneosvlakte en de Oliyirtos en Killini voor de Stymfaliavlakte –, draagt, in combinatie met het kunstmatige Doxameer en het natuurlijke Stymfaliameer, ertoe bij dat de bodem- en klimaatomstandigheden ideaal zijn voor de teelt van een hoogwaardig product, dat steeds gretiger afzet vindt op de Griekse markt.
De teeltmethoden die de lokale producenten hanteren, berusten op jarenlange ervaring; het zijn traditionele methoden die ook al door hun voorvaderen werden gebruikt (zoals hoofdzakelijk met de hand schoffelen en oogsten). De lokale teeltpraktijken, het vermogen van de producenten om het juiste moment voor de oogst te bepalen en de strenge selectie van zaaizaad om de zuiverheid van de „Φάβα Φενεού” te behouden, zorgen samen met de bijzondere bodem- en klimaatomstandigheden van de streek voor de bijzondere eigenschappen en superieure kwaliteit van het product.
Beschrijving van het verband tussen de faam van het product en het afgebakende geografische gebied
De faam van de „Φάβα Φενεού” wordt bevestigd door historische en bibliografische referenties, het gebruik van de naam op verpakte handelsproducten, artikelen in lokale en nationale kranten, media-uitzendingen en documentatie op internet, met name op het gebied van gastronomie, toerisme enz.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_favas_feneou.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.